

## Daging rajungan (*Portunus pelagicus*) sterilisasi dalam kaleng – Bagian 1: Spesifikasi





© BSN 2010

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN  
Gd. Mangala Wanabakti  
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.  
Telp. +6221-5747043  
Fax. +6221-5747045  
Email: [dokinfo@bsn.go.id](mailto:dokinfo@bsn.go.id)  
[www.bsn.go.id](http://www.bsn.go.id)

Diterbitkan di Jakarta



## Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata .....	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi .....	1
4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan baku tambahan .....	2
5 Penanganan dan pengolahan.....	2
6 Teknik sanitasi dan higiene .....	2
7 Syarat mutu dan keamanan pangan.....	2
8 Pengambilan contoh .....	3
9 Cara uji .....	3
10 Pengemasan.....	3
11 Syarat pelabelan.....	4
Lampiran A (normatif) Lembar penilaian sensori daging rajungan sterilisasi dalam kaleng .....	5
Bibliografi.....	7
Tabel 1 Persyaratan mutu dan keamanan pangan.....	2
Tabel A.1 Lembar penilaian sensori daging rajungan sterilisasi dalam kaleng .....	5



## Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas daging rajungan sterilisasi dalam kaleng yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

SNI ini terdiri dari 3 (tiga) bagian yang tidak terpisahkan yaitu:

- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Persyaratan bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.

Standar ini merupakan revisi dari SNI 01-4225-1996 yang disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan yang telah dirumuskan melalui rapat teknis dan rapat konsensus pada tanggal 14 Nopember 2007 di Bogor, dihadiri oleh anggota Panitia Teknis.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

- 1) Undang-Undang Republik Indonesia No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
- 2) Undang-Undang Republik Indonesia No.31 tahun 2004 tentang Perikanan.
- 3) Undang-Undang Republik Indonesia No.8 tahun 2007 tentang Perlindungan Konsumen.
- 4) Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
- 5) Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 82 Tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
- 6) Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
- 7) Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.
- 8) Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 23 Juni 2008 sampai dengan 23 Agustus 2008 dan pemungutan suara pada tanggal 17 Juni 2009 sampai dengan 17 September 2009 dengan hasil akhir RASNI.



## Daging rajungan (*Portunus pelagicus*) sterilisasi dalam kaleng – Bagian 1: Spesifikasi

### 1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan spesifikasi yang mencakup teknik sanitasi dan higiene, syarat mutu dan keamanan pangan daging rajungan sterilisasi dalam kaleng.

### 2 Acuan normatif

Acuan ini merupakan dokumen yang digunakan dari standar ini. Untuk acuan bertanggal, edisi yang berlaku sesuai yang tertulis. Sedangkan untuk acuan tidak bertanggal berlaku edisi yang terakhir (termasuk amandemen).

SNI 2326:2010, *Metoda pengambilan contoh produk perikanan*.

SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan*.

SNI 2346, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori pada produk perikanan*.

SNI 2354.5, *Cara uji kimia–Bagian 5: Penentuan kadar logam berat kadmium (Cd) dan timbal (Pb) pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia–Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan*.

SNI 2357, *Cara uji kimia - Penentuan kadar arsen pada produk perikanan*.

SNI 2362, *Cara uji kimia - Penentuan kadar seng dan tembaga pada produk perikanan*.

SNI 2372.2, *Cara uji fisika - Bagian 2: Penentuan bobot tuntas pada produk perikanan*.

SNI 01-2372.4-2006, *Cara uji fisika - Bagian 4: Pemeriksaan kemasan kaleng pada produk perikanan*.

SNI 2372.7, *Cara uji fisika - Bagian 7: Pengujian filth pada produk perikanan*.

SNI 4225.2:2010, *Daging rajungan sterilisasi dalam kaleng–Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

SNI 4225.3:2010, *Daging rajungan sterilisasi dalam kaleng–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

### 3 Istilah dan definisi

#### 3.1

#### **daging rajungan sterilisasi dalam kaleng**

produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku rajungan yang dikemas dalam suatu



## SNI 4225.1:2010

wadah hermetis yang mengalami perlakuan pengolahan untuk menjamin sterilitas komersial

### 3.2

#### hermetis

kondisi hampa udara

### 3.3

#### sterilitas komersial

kondisi bebas bakteri yang bernilai niaga tinggi

## 4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan baku tambahan

- Bahan baku utama daging rajungan sterilisasi dalam kaleng sesuai SNI 4225.2:2010.
- Bahan penolong sesuai SNI 4225.3:2010.
- Bahan baku lain (*ingridient*) yang digunakan sesuai SNI 4225.3:2010.

## 5 Penanganan dan pengolahan

Penanganan dan pengolahan daging rajungan sterilisasi dalam kaleng sesuai SNI 4225.3:2010.

## 6 Teknik sanitasi dan higiene

Penanganan, pengolahan, penyimpanan, pendistribusian dan pemasaran daging rajungan sterilisasi dalam kaleng dilakukan dengan menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.

## 7 Syarat mutu dan keamanan pangan

**Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan**

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
<b>a Sensori</b>	Angka (1-9)	Minimal 7
<b>b Cemarkan mikroba:</b>		
- ALT anaerob (thermofilik dan mesofilik)	koloni/g	Maksimal <10
- <i>Escherichia coli</i> *	APM/g	Maksimal <3
- <i>Salmonella</i> *	per 25 g	Negatif
- <i>Vibrio cholerae</i> *	per 25 g	Negatif
<b>c Cemarkan kimia*</b>		
- Kadmium (Cd)	mg/kg	Maksimal 0,1
- Merkuri (Hg)	mg/kg	Maksimal 1,0
- Timbal (Pb)	mg/kg	Maksimal 0,4
- Seng (Zn)	mg/kg	Maksimal 100
- Tembaga (Cu)	mg/kg	Maksimal 20
- Arsen (As)	mg/kg	Maksimal 1,0



Tabel 1 (lanjutan)

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
<b>d Fisika</b>		
- Bobot Tuntas	%	Minimal 60
- Kehampaan	psi	5-8
- <i>Overlap</i>	%	Maksimal 65
- <i>Headspace</i>	-	1/10 tinggi kaleng
- <i>Filth</i> *	-	0
<b>CATATAN:</b>		
- * Bila diperlukan		
- anaerob tidak terdapat koloni pada pengenceran terendah		

## 8 Pengambilan contoh

Pengambilan contoh sesuai SNI 2326:2010.

## 9 Cara uji

### 9.1 Sensori

Sensori sesuai SNI 2346. Penilaian organoleptik sesuai Lampiran A.

### 9.2 Mikrobiologi

- *Escherichia coli* sesuai SNI 01-2332.1-2006.
- *Salmonella* sesuai SNI 01-2332.2-2006.
- ALT sesuai SNI 01-2332.3-2006.
- *Vibrio cholerae* sesuai SNI 01-2332.4-2006.

### 9.3 Kimia

- Kadmium (Cd) dan Timbal (Pb) sesuai SNI 2354.5.
- Merkuri (Hg) sesuai SNI 01-2354.6-2006.
- Seng (Zn) sesuai SNI 2362.
- Tembaga (Cu) sesuai SNI 2362.
- Arsen (As) sesuai SNI 2357.

### 9.4 Fisika

- Bobot Tuntas sesuai SNI 2372.2.
- Kehampaan sesuai SNI 01-2372.4-2006.
- *Overlap* sesuai SNI 01-2372.4-2006.
- *Head space* sesuai SNI 01-2372.4-2006.
- *Filth* sesuai SNI 2372.7.

## 10 Pengemasan

Pengemasan sesuai SNI 4225.3:2010.



## **11 Syarat pelabelan**

Setiap kemasan produk daging rajungan sterilisasi dalam kaleng yang akan diperdagangkan diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan dan sesuai dengan ketentuan label dan iklan pangan. Pelabelan sesuai SNI 4225.3:2010.





**Lampiran A**  
(normatif)  
**Lembar penilaian sensori daging rajungan sterilisasi dalam kaleng**

**Tabel A.1 Lembar penilaian sensori daging rajungan sterilisasi dalam kaleng**

Nama Panelis : ..... Tanggal : .....

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode Contoh				
		1	2	3	4	5
<b>1 Kenampakan</b>						
<b>a Daging dada</b>						
• Bentuk utuh, warna daging putih susu, sangat cerah, bersih, sangat cemerlang, sangat menarik.	9					
• Bentuk utuh, sedikit ada serpihan daging, warna daging putih susu cerah, sedikit sekali warna kekuningan, bersih, cemerlang, menarik,	7					
• Tidak utuh, banyak serpihan daging, warna daging putih susu kusam, banyak warna kekuningan, tidak cemerlang, tidak menarik.	5					
• Tidak utuh, banyak serpihan daging, warna daging sangat kusam, banyak warna kekuningan, tidak cemerlang, berlendir, tidak menarik.	3					
• Tidak utuh, banyak serpihan daging, warna daging sangat kusam, banyak warna kekuningan, lendir tebal, tidak menarik.	1					
<b>b Daging paha, capit dan kaki</b>						
• Warna daging kecoklatan sangat cerah, serpihan rata, bersih, sangat cemerlang, sangat menarik.	9					
• Warna daging kecoklatan cerah, serpihan rata, bersih, cemerlang, menarik.	7					
• Warna daging kecoklatan kusam, serpihan tidak rata, sedikit lendir, kurang cemerlang, tidak menarik.	5					
• Warna daging kecoklatan sangat kusam, serpihan tidak rata, lendir agak banyak, tidak cemerlang, tidak menarik.	3					
• Warna daging kecoklatan sangat kusam, serpihan tidak rata, lendir tebal, tidak cemerlang, tidak menarik.	1					
<b>2 Bau</b>						
• Sangat segar, harum khas rajungan segar rebus.	9					
• Segar, harum khas rajungan segar rebus.	7					
• Kurang segar, netral.	5					
• Tidak segar, timbul bau amoniak	3					
• Bau amoniak kuat, busuk.	1					



Tabel A.1 (lanjutan)

Spesifikasi	Nilai	Kode Contoh				
		1	2	3	4	5
<b>3 Rasa</b>						
• Sangat manis,enak, sangat gurih.	9					
• Manis, enak, gurih.	7					
• Tawar, tidak gurih.	5					
• Sedikit pahit.	3					
• Pahit, sepet.	1					
<b>4 Tekstur</b>						
• Serat sangat kuat, sangat kompak, kenyal, sangat elastis.	9					
• Serat kuat, kompak, kenyal, elastis.	7					
• Serat tidak kuat, kurang kompak, kurang elastis.	5					
• Tidak kompak, tidak elastis, lunak.	3					
• Lunak sekali.	1					





## Bibliografi

Joint FAO/WHO Food Standards Programme Codex Alimentarius Commission Vol 9A, *Code of Practice for Fish And Fishery Products* (CAC/RCP 52-2003, Rev. 2-2005).

*Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan*, Direktorat Jenderal Perikanan, 1997.

The Commission of the Europe Communities Council Directive No. 466/2001,, *Setting Maximum Levels For Certain Contaminants in Food stuffs*.























**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3,4,7,10  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.go.id](mailto:bsn@bsn.go.id)